

Toetje hemelse aardbeien

Ingrediënten

Een bak grote aardbeien (500 gram)
Een bakje roomkaas
Suiker (poeder-, tafel- of fijne kristalsuiker)
Vanille (Essence, extract of vanillesuiker)

Bereidingswijze

Verwarm de roomkaas tot hij zacht en op kamertemperatuur.
Dit kan door hem vroegtijdig uit de koelkast te halen, of door hem met 10 seconde intervals in de magnetron op een bordje warm te maken.
Wees voorzichtig bij deze methode zodat de kaas niet te warm wordt.
Meng vervolgens de roomkaas in een kom met wat suiker.
Doe dit op gevoel, tot de kaas geen hartige smaak meer heeft, maar zoet en romig.
Te zoet is echter niet lekker, dus wees voorzichtig.
Met grove kristalsuiker (tafelsuiker dus) zit je denk ik al aan genoeg bij 4 eetlepels.
Poedersuiker kan door de kleine kristallen het beste verdeeld worden, maar daar is ook het meeste van nodig.
Meng hier vervolgens een kleine vanille extract of essence erdoor.
Extract is sterker dan essence, dus gebruik in dat geval wat minder.
Als je vanillesuiker gebruikt, gebruik dan minder suiker bij.

stap 2.
Zet het mengsel apart.
Snij vervolgens de kroontjes van de aardbeien af en maak daarna uithollingen in de aardbeien.
Doe dit door eerst een kruisje op de bovenkant van de aardbei te maken met je mes, daarna kan je door een rondje hier omheen te snijden gemakkelijk een uitholling maken.
Vul de aardbeien vervolgens met het zoete roomkaasmengsel.
Dit gaat het makkelijkst en mooist met een spuitzak, maar kan ook gewoon met een lepel.

Bijzonderheden

Het is ook heerlijk de aardbeien ook nog een laagje chocola te geven door ze voor of na het vullen te dippen in gesmolten chocola. Het beste kan je hiervoor speciale smeltchocola gebruiken, want dat droogt mooi hard op.